



4月の予定献立表



平成27年度 利府町立香台保育園

Main menu table with columns for date, day, breakfast, lunch, ingredients, 3pm snack, and nutritional values (kcal, protein, fat, carbs).



今月の目標「お友達と楽しく、マナーを守り、給食を食べましょう」



- 印のある日は、おはしと一緒にスプーン・フォークをお持ちください。
○ 印のある日は、『手作りおやつの日』です。
○ お茶は「麦茶」になります。
○ 献立が変更になる場合がありますので、ご了承ください。
○ 玄関のサンプルケースに、給食と3時のおやつを展示しています。
お迎えの時にぜひご覧ください。
<おねがい>
○ 途中で帰宅するお子さんには、衛生面を考慮し、午後のおやつ等の
お持ち帰りはありませんので、ご了承ください。

毎月19日は「食育の日」です。家族そろって、楽しく食卓を囲みましょう。

月平均栄養価 未調理【1食分】:509kcal・たんぱく質:19.4g・脂質:14.0g・炭水化物:15.6g
以上【1食分】:554kcal・たんぱく質:20.6g・脂質:16.1g・炭水化物:19.9g

<<お知らせ>>
○4日(土)入所式(給食はありません)
○7日(火)パン給食
○16日(木)お誕生会お楽しみ給食
<<今月、給食で使用する利府産の食材です。>>
米、じゃがいも、玉ねぎ、人参、きゅうり、ごぼう、菜の花、長ねぎ、にんにく、
※下線一が引いてある食材は利府産です。(十師の里農産物直売所の地元農家の皆さんが作った野菜です)

<<給食だより>>

御入所・御進級おめでとうございます

子ども達が毎日健康で元気に過ごせるように、心と身体の栄養になるような、安全で安心なおいしい給食を提供していきたく思っています。そして、楽しい食育活動もたくさん行っていますので、どうぞよろしくお願ひいたします。



給食で伝えていきたいこと①
・みんなでおいしく楽しく食べること(食事のマナー)
・安全、安心な食事について
・成長に見合った食事について
・旬や日本の行事食・伝統行事について
「食べることを楽しむ」を子ども達が育めるようにしていきたいです!!

今月の行事食・郷土料理・季節の食材を使った料理

- さわらの菜種焼き
○ 子どもの日前祝い給食
→ 桜と青豆のご飯・若竹汁
○ ぶきの炒め煮
その他、新じゃがいも・新ごぼう・新玉ねぎ・春キャベツ、グリーンピース、アスパラガス、清見オレンジ等、旬の食材をたくさん取り入れています!!